



TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas



Quatre mousquetaires :
Astrid Jordana et Dorian
Arbo (à g.), Amélie Osmond
et Victor Mischler (à dr.).

Le bordeaux des jeunots

Primo-accédants.

La preuve par quatre qu'il est possible de faire son vin dans le Bordelais en partant de rien, ou presque.

Les aventuriers du vin ne sont pas une légende. Parfois, des quadras un peu fortunés déçus par la grande ville. Mais on rencontre aussi de vrais chercheurs d'or rouge ou blanc, catégorie junior, avec baluchon d'emprunt à long terme au Crédit agricole. Et pas seulement en Languedoc ou dans la vallée de la Loire, réputé(e)s terres d'accueil au foncier abordable. A Bordeaux aussi, le jeune s'installe. Pas dans les châteaux 18 carats, mais plutôt sur des pépites qu'il convient de faire briller.

Amélie Osmond et Victor Mischler ont réalisé en 2015 leur première vendange au Clos du Notaire : « J'ai rencontré Victor, qui était charpentier et ancien compagnon,

raconte Amélie. Du jour au lendemain, on s'est dit qu'on avait envie de faire quelque chose ensemble. En se baladant dans les côtes-de-bourg, j'ai dit : "C'est ça qu'il nous faut !" Victor m'a dit : "T'es complètement folle !" Quinze jours après, c'est lui qui est revenu à la charge... Je craignais la réaction de mes parents, mais ils nous ont encouragés. Ainsi que notre cercle amical, professionnel, tout le monde nous a dit : "Allez-y !" » Mais ce qui les a le plus enthousiasmés, ce fut l'accueil des vigneron : « Avant même qu'on ait repris, on nous a fait une grande place et c'est une des plus belles choses qui nous soient arrivées. A la première réunion, quand on est reparti, on a eu l'impression d'avoir passé une soirée avec des amis. A deux ou trois reprises, quand on a eu des pépins, on a téléphoné et la réponse a été : "Bouge pas, j'arrive !" »

Astrid Jordana et Dorian Arbo se sont connus en 2006 au lycée viticole de Libourne-Montagne : « On est partis en Nouvelle-Zélande surtout pour apprendre la langue, raconte Astrid. On était là-bas et les parents de Dorian nous ont dit : "Revenez, on a trouvé : l'endroit est insalubre, mais le terroir est bon." Ils nous avaient envoyé des photos. On a visité

✓ SÉLECTION

Château Arbo

Montagne (33)
07.83.29.91.66.

Montagne-saint-émilion 2015. 88 % merlot, 12 % cabernet franc. Douze mois d'élevage en fûts français – neufs pour la moitié. Nez fruits rouges, bouche tendue, fraîche, pas encore fondue, élégante, serrée, vin d'avenir. Très bon équilibre. 13 €.

Montagne-saint-émilion 2016. Même assemblage. Fruits rouges, très joli nez fruité, bouche élégante, touche de vanille, frais, gourmand, tanins élégants, finale relevée, solide. Très joli vin qui pourra se conserver ou se boire jeune. Environ 14 €.

Clos du Notaire

Bourg (33)
05.57.68.44.36.

Côtes-de-bourg 2015. 84 % merlot, 6 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon. Un léger élevage sous bois, nez fruité, épicé, noyau, cerise, bonne longueur, pointe d'amertume rafraichissante en finale. 8,90 €.

L'Usufruit 2016. Un vin d'entrée de gamme sans élevage en bois, des cuvaisons courtes pour ne pas extraire trop de tanins et valoriser le fruit. Des arômes de fruits rouges et de prune, une bouche souple et relevée. Un rouge « de copains » à boire jeune. 5,90 €.

Notaris 2015. 50 % merlot et 50 % cabernet franc. Nez boisé joli bois, assez fin, fruits rouges derrière. Bouche souple en attaque, un peu trop boisée en finale à ce stade. A attendre. 14 €.

le jeudi, on signait le vendredi en nous demandant où on avait mis les pieds. Dans le chai, on a sorti 9 camions de saletés. Il y avait 3 à 4 centimètres de tartre dans les cuves. La maison, c'était un clapier : les fenêtres et les volets n'avaient pas été ouverts depuis longtemps... » Aujourd'hui, ces deux-là, qui savent tout faire, l'ont transformée en une demeure ouverte, fonctionnelle, lumineuse. « On a tous les deux un salaire à l'extérieur et Château Arbo s'équilibre. Maintenant, on veut valoriser. » En 2015, Astrid et Dorian étaient les plus jeunes viticulteurs de l'appellation montagne-saint-émilion, mais certainement pas les moins courageux. **J. D.**